

Przepis dnia V: Pączko-jagodzianki na budyniu, odc. 50



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat

Cynamon mielony Prymat

laska wanilii

mąka pszenna 1 kg

drożdże 100 g

budyń waniliowy 1 op.

spirytus 2 łyżki

borówka amerykańska 600 g

cytryna 1 szt.

jajko 8 szt.

cukier 1 szk.

cukier puder 500 g

masło 200 g

mleko 2 i 1/4 szk.

Bułka tarta klasyczna Prymat

olej 2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy budyń: Proszek budyniowy mieszamy z ½ szklanki mleka. 1 szklankę mleka wlewamy do garnka dodajemy ziarna z laski wanilii oraz laskę i doprowadzamy do wrzenia. Po zagotowaniu wyjmujemy laskę wanilii dodajemy rozmieszany z mlekiem proszek i ciągle mieszając. Odstawiamy do ostygnięcia.
- KROK 2 W międzyczasie przygotowujemy zaczyn: drożdże rozkruszamy do miseczki, zalewamy ¼ szklanki letniego mleka, dodajemy 1 łyżkę cukru i 1 łyżkę mąki pszennej. Mieszymy do uzyskania jednolitej konsystencji i odstawiamy na 10-15 minut.
- KROK 3 Żółtka oddzielamy od jajek. Do żółtek dodajemy szklankę cukru i miksujemy na gładką masę. Masło roztopiamy w rondelku, dodajemy do niego ½ szklanki mleka i podgrzewamy razem. Do 1 kg mąki dodajemy łyżeczkę cynamonu i 1 łyżkę przyprawy do piernika. Następnie dodajemy startą skórkę ze sparzonej wcześniej cytryny, budyń i masło z mlekiem.
- KROK 4 Cały czas mieszając dodajemy zaczyn, następnie zagniatamy ciasto dłońmi. Do ciasta dodajemy zmiksowane żółtka i wyrabiamy dłońmi do uzyskania jednolitej masy (ciasto musi odchodzić od dłoni i miski). Na koniec dodajemy 2 łyżki spirytusu. Dobrze wyrobione ciasto odstawiamy na 1 godzinę pod przykryciem w ciepłym miejscu, żeby wyrosło.
- KROK 5 Przygotowujemy farsz do pączków: do miski wsypujemy ok. 1 łyżkę bułki tartej, ok. 1 łyżkę cukru pudru oraz borówki amerykańskie i mieszamy. Przygotowujemy lukier: łączymy sok z 1 cytryny z cukrem pudrem i ok. 1 ½ łyżeczki cynamonu. Kiedy ciasto wyrośnie, obtaczamy dłonie w mące i formujemy pączki, zagniatając farsz do środka. Olej rozgrzewamy powoli w garnku (do temperatury 165-175 stopni). Pączki smażymy po 5 minut z każdej strony i odsączamy na ściereczce.
- KROK 6 Następnie polewamy lukrem i ozdabiamy resztą borówek amerykańskich.